

## Regulamento de Vindima 2022

### Nota Introdutória

Senhor cooperador,

É na nossa união coletiva de esforços, que está a nossa força. Ao cumprir o regulamento, lutará por benefícios pessoais, pela elevação dos padrões de qualidade dos nossos vinhos, concorrendo, assim, para que sejamos reconhecidos com respeito na nossa atividade.

Leia-o com atenção, para que mais facilmente possa cumpri-lo, na certeza de que **todos beneficiarão**.

Este regulamento é composto por 9 Capítulos.

**Capítulo I** – Regras e âmbito geral

**Capítulo II** – Calendário

**Capítulo III** – Transporte

**Capítulo IV** – Estado sanitário

**Capítulo V** – Vindima de “Castas Especiais”

**Capítulo VI** – “Vindima Programada”

**Capítulo VII** – Medidas no âmbito da COVID-19

**Capítulo VIII** – Definições

**Capítulo IX** – Infrações

**ANEXO I**

## Capítulo I

### Regras de Âmbito Geral

1. Não poderá vindimar sem fazer a entrega dos questionários de vindima, onde será atribuída a quota diária de vindima. Se não concordar com a quota atribuída, justifique perante os responsáveis e receberá o parecer.
  - 1.1. Os senhores cooperadores são livres de se associar para rentabilizarem os meios humanos e mecânicos da vindima, contudo terão que solicitar à Adega a junção das referidas vindimas. A quota atribuída será considerada como um produtor, e é fixada em 1/20 das duas melhores entregas, das últimas três campanhas.
  - 1.2. Os senhores cooperadores obrigam-se a informar a Adega sobre o local e data em que se desenvolve a sua vindima, bem como autorizar a visita aos locais onde a mesma se verifica, por pessoas credenciadas pela Adega, sempre que tal seja solicitado.
  - 1.3. As quotas de vindima mecânica serão tratadas caso a caso.
2. Antes de iniciar a vindima, peça o parecer do Técnico para se certificar do estado correto de maturação das uvas. A correta maturação é essencial para a qualidade do vinho e para a valorização das uvas entregues (**ANEXO I**).
3. Não são permitidas entregas de uvas misturadas (brancas com tintas), o que ao verificar-se, terá a penalização prevista no **ANEXO I**.
4. Recorde-se, o cumprimento do parágrafo 2º do Artº. 15 dos estatutos da Adega Cooperativa. “É dever do cooperador”:
  - 4.1. Entregar à Cooperativa a totalidade do produto da exploração objeto da Cooperativa, com exceção das quantidades necessárias ao consumo familiar e da exploração.

- 4.2. Não realizar atividades concorrenciais com as que sejam objeto principal da Cooperativa.
5. Todo o senhor cooperador ou quem o substituir fica obrigado a facultar o talão de pesagem, no percurso do cálculo do peso bruto até ao cálculo da tara, ao funcionário responsável que o solicitar, para o registo de eventuais infrações cometidas sobre a unidade de carga respetiva.
6. Das unidades de carga entregues não será possível a realização de contra-análise. As situações que resultem de falha técnica do sistema devem ser pontualmente analisadas.
7. A Adega para efeitos de estudos de microvinificações do comportamento de uma determinada casta ou castas, pode solicitar aos associados a entrega de pequenas quantidades de uvas.

## Capítulo II

### Calendário

1. O período de receção de uvas na Adega Cooperativa é definido por deliberação do Conselho de Administração, mediante proposta do Departamento Técnico, e será comunicado pelas formas habituais.
2. Se houver necessidade, a Adega fará receção ao fim-de-semana, devendo comunicar pelos meios usuais.
3. O horário de receção de uvas na Adega é:
- 3.1. Vindima Mecânica: das 6 h às 10 h,
- 3.2. Vindima Manual: das 9 h ao 12:30 h, e das 14 h às 19 h.

Nota 1 - No caso dos senhores cooperadores da vindima manual, se chegarem à Adega e ainda houver reboques de uva vindimada à máquina, terão que aguardar que essas uvas sejam descarregadas.

Nota 2 – Os horários de vindima poderão ser alterados por decisão do Conselho de Administração.

4. O calendário de vindima para as uvas DOC terá coincidências no espaço temporal com as Regionais e com as “Castas Especiais”, com os ajustes julgados convenientes durante a vindima.

## Capítulo III

### Transporte

Todas as regras a seguir indicadas são indispensáveis para um elevado padrão de qualidade, de que a Adega Cooperativa se orgulha. Devemos redobrar esforços, para que sejam mais escrupulosamente acrescidos para as uvas DOC, que queremos ver valorizadas a todos os níveis.

1. Só se recebem uvas desde que transportadas em recipientes metálicos ou de plástico alimentar, isolados com tinta anti-mosto ou em inox (caixas de transporte, bidões, reboques, etc.).
2. Em caso de transporte com reboque podem os mesmos ser revestidos com material de finalidade alimentar, desde que se verifique um total isolamento entre as uvas e a superfície da caixa de carga. Os reboques devem ser basculantes.
3. O peso máximo por unidade de carga dependerá das dimensões e características desta.

4. Ao verificar-se que as uvas foram esmagadas no transporte para aumentar o nº de quilos a transportar, será feita uma chamada ao cooperador e recusada a receção numa reincidência.
5. Por ser reduzido o nº de cooperadores que usa o transporte em tambores (bidões), deverá cada cooperador providenciar a sua descarga.
6. É imperativo que cada cooperador faça chegar à Adega Cooperativa as uvas colhidas no próprio dia.
7. As uvas devem ser entregues isentas de folhas, terra, pedras ou outros objetos que possam provocar avarias no equipamento.
8. Todo e qualquer transporte, deve respeitar as regras de higiene.
9. O peso máximo de uvas a entregar diariamente por cada cooperador (**Quota Mínima**), será fixado em 1/20 das duas melhores entregas, das últimas três campanhas. A este valor poderá acrescer 15%, obtendo-se a (**Quota Máxima**).

A Adega comunicará aos cooperadores através dos meios habituais qual o período em que estará em vigor a Quota Máxima e a Quota Mínima.

Sobre os valores de Quota Máxima e Quota Mínima não haverá qualquer tolerância.

10. Os senhores cooperadores que tenham aumento de área em início de produção, devem dirigir-se à Adega Cooperativa para discutir o acerto da sua entrega de peso diário de uvas, assim como os novos cooperadores.
11. O remanescente de uva entregue por excesso da quota diária de cada cooperador será penalizado em 10%, desde que previamente tenha sido feita ao cooperador uma chamada de atenção e exista reincidência.

Caso persista a entrega de uvas acima da quota atribuída, o montante de penalização será de 30% sobre o remanescente.

12. Verificados três incumprimentos sucessivos por parte dos Sr.s Cooperadores, a quota será reduzida no montante equivalente ao somatório dos três excessos de carga.

## Capítulo IV

### Estado Sanitário das Uvas

Empenhamo-nos na elevação do sentimento cooperativo e do padrão de qualidade dos nossos vinhos, não vindimando cachos podres, desavinados, com bagoinha, com oídio, etc.

1. Não entregue uvas em adiantado estado de fermentação.
2. Não entregue as uvas que manifestam cheiros estranhos.
3. Não entregue uvas em más condições sanitárias ou verdes.
4. Não entregue uvas transportadas em veículos conspurcados.
5. Não prejudique os outros cooperadores, escondendo uvas, em estados como se referiu nas alíneas anteriores deste capítulo, no fundo do reboque.
6. Todas as uvas que não evidenciem as condições mínimas dos padrões de vinificação terão as penalizações previstas no **ANEXO I**.
7. Utilize unicamente os pesticidas homologados para a cultura da vinha, de acordo com as respetivas condições de utilização.

## Capítulo V

### Vindima de “Castas Especiais”

O **ANEXO I** ao presente regulamento refere, anualmente, quais são as castas consideradas “especiais”.

1. A vindima de “Castas Especiais” tem carácter facultativo e está dependente de uma inscrição para o efeito.
2. As castas a vindimar serão fixadas em cada campanha pelo Conselho de Administração, ouvido o corpo técnico e os comerciais.
3. As uvas entregues e vinificadas como “Castas Especiais” terão as majorações previstas no **ANEXO I**.
4. Todas as vinhas produtoras de “Castas Especiais”, poderão ser objeto de uma visita anterior à vindima, para obtenção de um parecer do departamento técnico sobre práticas culturais, estado de sanidade e maturação.
5. Quando as candidaturas para entrega de “Castas Especiais” tiverem previsão de produção superior às necessidades da Adega, proceder-se-á a rateio, sendo então informado da quantidade máxima a entregar e também a quantidade por unidade de carga.
6. O calendário de vindima para “Castas Especiais” será comunicado pelas formas normais (afixação em placas, telefone, via escrita ou outras).
7. As unidades de carga do transporte de uva monocasta poderão ser fiscalizadas e, a verificar-se mistura, não serão consideradas para vinificação de monocastas.

8. Não é permitida colheita mecânica na vindima de “Castas Especiais”, com exceção dos casos em que, por comprovada necessidade, a colheita mecânica seja necessária para garantir as quantidades de uva pretendidas.

## Capítulo VI

### Vindima Programada

A “Vindima Programada” é um “Projeto Piloto” com início na vindima 2020 e que visa:

1. Antecipar a vindima das uvas cujas condições de maturação ocorrem de forma precoce ou que a sua recolha, seja do ponto de vista enológico importante para a adega.
2. Melhorar a gestão da capacidade de fermentação disponível, através da descentralização.
3. Evitar perdas de qualidade e peso por sobrematuração.
4. Condições de acesso:
5. A identificação dos talhões pode ocorrer por parte da ACVCA ou por parte do Cooperador.
6. Após identificação, os talhões são sujeitos a validação pelo Departamento Técnico, sendo esta uma condição obrigatória para que possam ser aceites.
7. O departamento técnico definirá as condições de maturação para que os talhões possam ser vindimados em Vindima Programada.
8. As regras de receção e análise das uvas de Vindima Programada são exatamente as mesmas dos outros tipos de vindimas.
9. As quotas de Vindima Programada serão atribuídas caso a caso.



10. A Vindima Programada poderá ser manual ou mecânica.
11. Todas as vindimas que sejam solicitadas pelo departamento técnico da Adega, tendo em vista um interesse específico, têm a valorização de 100%, independentemente da Certificação, Castas e Graduação.

## Capítulo VII

### Medidas no âmbito da COVID-19

A Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, C.R.L., face à evolução da pandemia de COVID-19 Coronavírus e atendendo às disposições legais emitidas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e pela Direção Geral de Saúde (DGS), decidiu implementar de imediato um Plano de Contingência.

O Plano de Contingência interno da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, C.R.L., foi aprovado e implementado no dia 09 de março de 2020, tendo como principal objetivo prevenir, antecipar e gerir o impacto de uma eventual situação de infeção por Coronavírus SARS-CoV-2 (COVID-19) nos seus trabalhadores, associados, visitantes e prestadores de serviços.

As medidas preventivas implementadas, bem como o processo de decisão e de coordenação das ações ao nível interno permitiram fazer atempadamente a correta gestão do risco em todos os departamentos.

No início do mês de maio, foi aprovado o Plano de Desconfinamento, que define as medidas preventivas e condições específicas de funcionamento de todos os departamentos e serviços da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, C.R.L., para que possam ser asseguradas todas as funções inerentes à atividade da empresa, garantindo simultaneamente a proteção da saúde e segurança de todos os colaboradores, associados, visitantes e prestadores de serviços da Adega.

O Plano de Desconfinamento da Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito, C.R.L. apresenta os seguintes objetivos:

1. Definir as condições específicas de funcionamento dos serviços;
2. Implementar o agendamento de atendimento ao público;
3. Implementar regras de lotação dos espaços;
4. Garantir a correta utilização de equipamentos de proteção individual;
5. Implementar regras de distanciamento físico;
6. Assegurar o fornecimento de gel antisséptico de base alcoólica para desinfeção das mãos nas instalações da Adega;
7. Garantir a correta e frequente higienização dos espaços;
8. Definir as medidas preventivas que visem reduzir o risco de contaminação e das condições de propagação da infeção por Coronavírus SARS-CoV-2 (COVID-19) nos diversos locais de trabalho que permitam proteger a saúde de todos os trabalhadores, associados, visitantes e prestadores de serviços da Adega;
9. Garantir a correta e adequada informação a todos os trabalhadores.

Sendo o período de vindima muito especial no que respeita à afluência e circulação de pessoas nos diversos espaços da Adega, importa garantir a correta sinalização e informação nos locais para que o risco seja reduzido ao máximo.

**Apela-se a todos os Senhores Cooperadores e seus representantes o rigoroso cumprimento das regras de Segurança que venham a ser determinadas e comunicadas durante o período de vindimas.**

## Capítulo VIII

### Definições

1. **Grau Brix-** Medida da concentração de açúcar no mosto.
2. **Atividade fermentativa-** Parâmetro que identifica o início de fermentação, diretamente ligado ao tempo que leva entre a colheita e a receção da uva.
3. **Podridão cinzenta-Controlo-** É importante escolher um encepamento resistente e de vigor equilibrado. O sistema de condução deve permitir bom arejamento à videira e deverão ser realizadas algumas intervenções em verde como desfolhas e despontas. Em relação ao solo, é importante não regar em excesso.
4. **Podridão acida-Controlo -** Não existem meios diretos eficientes de controlo da podridão-ácida, entretanto, práticas como a poda verde, favorecem a circulação de ar e diminuem a humidade nos cachos; utilizar adubação nitrogenada equilibrada para evitar vigor em excesso; controlar outras doenças e insetos/pragas para evitar fermentos nos bagos.

## Capítulo IX

### Infrações

1. Sobre as infrações eventualmente praticadas e que não se encontrem enquadradas pelo regulamento, serão as penalizações fixadas pelo Conselho de Administração, depois de ouvidos os Técnicos e os Senhores Cooperadores infratores.